

Informacja prasowa

Warszawa, 04.07.2019

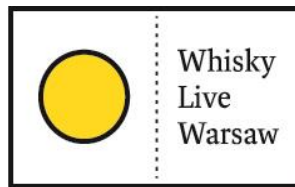
Czy whisky i rumy można pić w lato?

Choć whisky wydaje się produktem sezonowym, którego największa sprzedaż przypada na okres Świąt Bożego Narodzenia, coraz więcej osób sięga po nią również w lecie. Podobnie jak w przypadku kategorii rumów, trunki pochodzący ze Szkocji często stają się składnikiem smacznych, ożywczych drinków.

Boże Narodzenie to bez wątpienia okres żniw sprzedażowych dla wielu producentów whisky. Konsumenci poszukują wówczas produktów premium, wpisujących się w definicję wyjątkowości klimatu świątecznego. Whisky, podobnie jak wino, w połączeniu z odpowiednimi potrawami i przekąskami tworzy niezwykłą fuzję aromatów i smaków. Kompot z suszonych owoców, piernik, cynamon czy goździki – wszystko to odnajdziemy w wielu butelkach whisky, które swój okres leżakowania spędziły w beczkach napełnionych uprzednio hiszpańską sherry. Preferencje smakowe mocno zmieniają się jednak wraz z nadejściem ciepłych dni. Wtedy to uwaga miłośników alkoholi wędruje głównie w kierunku białego wina, będącego chyba najbardziej sezonową kategorią spośród wszystkich mocnych trunków. Mowa tu zwłaszcza o prosecco, które może być zastosowane jako składnik orzeźwiających koktajli lub schłodzonego aperitif. Nie znaczy to jednak, że inne alkohole popadają wówczas w niebyt. Dzisiaj sezonowość, w mniejszym stopniu niż kiedyś, determinuje spożywanie wybranych napojów procentowych, a wszystko za sprawą szerokiej oferty drinków.

Whisky świetnie współgra z lodem

W ostatnim czasie whisky, z uwagi na swój niesamowity przekrój smakowo-aromatyczny, coraz częściej wykorzystywana jest do przyrządzania drinków, potrafiących ugasić nasze pragnienie. Szczególnie dobrze sprawdza się w połączeniu z kruszonym lodem, który poza większym orzeźwieniem pozwala złamać i zmiękczyć smak wytrawnych lub torfowych odmian tego trunku. Idealnym przykładem takiej „symbiozy” jest jeden z najstarszych znanych drinków na świecie, bazujący na Bourbonie - Mint Julep. W gronie najbardziej pożądanых drinków z użyciem whisky znalazły się także Sweet Strawberry Whisky czy Whisky Sour, do przygotowania którego - poza alkoholem - potrzebny jest tylko sok z cytryny oraz syrop cukrowy. *- Za wzrostem ich zainteresowania stoją koncerny. W ostatnich latach dolna granica przedziału wiekowego miłośników whisky mocno się obniżyła. Dziś po „szkocką” sięgają osoby w wieku 25-35, co wynika między innymi z coraz większej dostępności tej kategorii alkoholu, również cenowej. Duże firmy i destylarnie dostrzegają to zjawisko i reagują na potrzeby rynku, promując koktajle z domieszką „uisge beatha” – przekonuje Jarosław Buss, właściciel firmy Tudor House i organizator corocznego festiwalu Whisky Live Warsaw.*



Od dłuższego czasu na rynku pojawiają się również warianty smakowe whisky, których sprzedaż nie przyjęła się jednak wszędzie. Co ciekawe, smakowe warianty mają szczyt sprzedaży nie tylko w okresie świąteczno-noworocznym, co jest charakterystyczne dla całej kategorii, ale właśnie w lecie.

Rumy idealne na lato

Rumy to kategoria alkoholi rosnąca w szybkim tempie w ostatnich latach. Największy udział w tym segmencie notuje rum jasny, niemniej – jeśli weźmiemy uwagę dynamikę wzrostu - ustępuje on pierwszeństwa wersji ciemnej. *- Z uwagi na to, że rum jest składnikiem wielu drinków, jego sprzedaż w okresie letnim utrzymuje się na wysokim poziomie, choć nadal znacząco ustępuje ona whisky pod względem wolumenów. Mimo rosnącej popularności, rum to wciąż produkt niszowy, traktowany przez wielu w kategoriach egzotycznego trunku – dodaje Jarosław Buss, który w tym roku zorganizował pierwszą edycję festiwalu Show Rum Warsaw. Właśnie z tego powodu najczęściej smakujemy go w drinkach, rzadziej w czystej postaci. Najpopularniejszym drinkiem z użyciem tego alkoholu jest legendarne Mojito. Swoich wiernych fanów mają również: Cuba Libre, Pina Colada czy robiony na bazie jasnej wersji rumu Daiquiri.*

Czy rum jest zatem skazany wyłącznie na obecność w drinkach lub koktajlach? Okazuje się, że nie! Według ekspertów właśnie ta kategoria alkoholi ma szansę stać się niebawem czymś więcej niż trunkiem mieszanym z colą czy składnikiem popularnego drinka. Wygląda na to, że posiada ona wszelkie niezbędne atuty, żeby podbić serca i żołądki bardziej wymagających klientów, pragnących poszukiwać niuansów w aromacie rumu starzonego w różnego rodzaju beczkach lub pochodzącego z różnych wysp. Nawet w okresie wakacyjnym.

Kontakt dla mediów

Michał Hasik
PR Coordinator
Kom. 535 999 689

michal@whiskylivewarsaw.com